

*DURAN*  
GRAN RESERVA

## EL CONCEPTO DURAN

Duran es la tercera generación de una familia dedicada a la elaboración de vinos y cavas. Nuestra misión es elaborar exclusivamente cava Gran Reserva de alta gama con gran personalidad.

Gran Reserva, en el Reglamento del Cava, significa un proceso de crianza de más de 30 meses y superar un riguroso control de calidad del Consejo Regulador del Cava una vez terminada la crianza.

En Duran creemos que bajo el sello de Gran Reserva y en nuestro *terroir*, las variedades tradicionales Xarel.lo, Macabeo y Parellada fusionadas con la Chardonnay y la Pinot Noir ofrecen su máxima expresión de calidad y potencial aromático.

Para conseguir nuestro objetivo, hemos creado un concepto propio de cava:

### GRAN RESERVA

Duran es la primera cava que elabora exclusivamente y en toda su gama cava Gran Reserva, con más de 30 meses de crianza sobre las lías.



### RACIMOS DE ALTA CALIDAD. VENDIMIA MANUAL

Selección de la procedencia de cada variedad en su *terroir* óptimo.



### INNOVACIÓN EN LOS CUPAJES

Fusión de las variedades tradicionales con las nuevas aportaciones: Xarel.lo, Macabeo y Parellada con Chardonnay y Pinot Noir.



### **LARGA CRIANZA EN RIMA**

Más de 30 meses de crianza en todos nuestros cavas Gran Reserva: en silencio y a temperatura constante en la profundidad de las cavas.



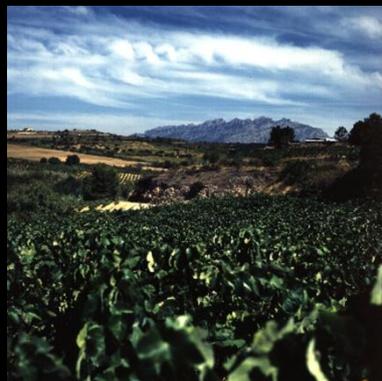
### **APLICACIÓN DE LA TÉCNICA DEL “POIGNETAGE”**

Recuperación de esta técnica ancestral que consiste en la agitación de las botellas durante la fase de crianza para conseguir una mayor interacción entre las levaduras y el cava.



### **CAVAS DE AÑADA**

Indicación de la cosecha en cada botella. Garantizamos que los cavas Duran Gran Reserva provienen de una sola cosecha, determinada por factores edáficos, climáticos y humanos.



### PRODUCCIONES LIMITADAS

Duran es una cava familiar donde elaboramos cada botella con la máxima dedicación.  
Por eso numeramos todas las botellas.



### SOLO CAVA GRAN RESERVA

Duran solo elabora cavas. Nosotros nos hemos especializado en cavas Gran Reserva.



### TRADICIÓN VITIVINÍCOLA. EL ENÓLOGO: RAMON CANALS

Tercera generación de una familia dedicada al cultivo de la viña y a la elaboración de vinos. Joven farmacéutico y enólogo, combina la tradición y la innovación al frente del proyecto. En constante formación en las regiones vinícolas más prestigiosas del mundo, aporta modernidad a las técnicas tradicionales, con experiencia enológica en Nueva Zelanda, California, Inglaterra, Francia (Champagne), Australia y Penedés.



*“Duran es un homenaje a la abuela maternal Mercè Duran, viticultora experta”, Ramon Canals.*

# DURAN

GRAN RESERVA

## GRAN RESERVA 2006 Brut



Fusión de nuestras raíces vitícolas con las nuevas aportaciones: Xarel.lo, Macabeo y Parellada con Chardonnay.

Gran Reserva de más de 36 meses de crianza en nuestras cavas.

Equilibrado y armónico.

### VIÑEDOS: Penedés terroir

**Región:** D.O. Cava. **Subregión:** Penedés superior (Parellada y Chardonnay) y Penedés central (Xarel.lo y Macabeo).

**Clima:** mediterráneo templado.

**Suelo:** franco-arcilloso, con buena permeabilidad y capacidad de retención de agua. Pobre en materia orgánica.

**Altitud de plantación de los viñedos:** 110 m (Xarel.lo), 250 m (Macabeo) y 315 m (Parellada y Chardonnay).

**Pluviometría:** 465 l/m<sup>2</sup> de media anual.

### 1a FERMENTACIÓN: de mosto a vino base

**Cosecha:** vendimia manual, a finales de agosto la Chardonnay, a principios de septiembre la Macabeo, a finales de este mismo mes la Xarel.lo y a principios de octubre la Parellada.

**Prensado de la uva y fermentación del mosto:** prensa neumática, seleccionando solo el mosto flor.

Fermentación de cada variedad por separado a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable.

### 2a FERMENTACIÓN: de vino base a cava G.Reserva

**Vino base:** Xarel.lo, Macabeo, Parellada y Chardonnay.

**Periodo de embotellado:** segunda semana de marzo.

**Temperatura de fermentación:** 15-18 °C.

**Período de crianza:** más de 36 meses.

**Producción cosecha 2006:** 15.000 botellas.

### CATA Y MARIDAJE

De color amarillo pálido, con burbuja fina y de desprendimiento lento. En nariz es fresco, destacan los aromas a fruta confitada, notas de cítricos, con ligeras notas de repostería. En boca es equilibrado y suave, con un post gusto cremoso y largo. Carbónico muy bien integrado y crujiente.

Recomendado para acompañar aperitivos, pescados, ostras y mariscos. Ideal para disfrutarlo como aperitivo en cualquier momento.

Servir a una temperatura de 6 a 8 °C, en copa tipo flauta, alta, fina y sin decoración.

Ramon Canals  
*Propietario y enólogo*

# DURAN

GRAN RESERVA

## GRAN RESERVA 2006 Brut nature

Fusión de nuestras raíces vitícolas con las nuevas aportaciones: Xarel.lo, Macabeo y Parellada con Chardonnay y Pinot Noir.

Gran Reserva de más de 42 meses de crianza en nuestras cavas.

Elegante y complejo.

### VIÑEDOS: Penedés terroir

**Región:** D.O. Cava. Subregión: Penedés superior (Parellada, Chardonnay y Pinot Noir) y Penedés central (Xarel.lo y Macabeo).

**Clima:** mediterráneo templado.

**Suelo:** franco-arcilloso, con buena permeabilidad y capacidad de retención de agua. Pobre en materia orgánica.

**Altitud de plantación de los viñedos:** 110 m (Xarel.lo), 250 m (Macabeo) y 315 m (Parellada, Chardonnay y Pinot Noir).

**Pluviometría:** 465 l/m<sup>2</sup> de media anual.

### 1a FERMENTACIÓN: de mosto a vino base

**Cosecha:** vendimia manual, a finales de agosto la Chardonnay y la Pinot Noir, a principios de septiembre la Macabeo, a finales de este mismo mes la Xarel.lo y a principios de octubre la Parellada.

**Prensado de la uva y fermentación del mosto:** prensa neumática, seleccionando solamente el mosto flor. Fermentación de cada variedad por separado a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable.

### 2a FERMENTACIÓN: de vino base a cava G. Reserva

**Vino base:** Xarel.lo, Macabeo, Parellada, Chardonnay y Pinot Noir.

**Periodo de embotellado:** segunda semana de enero.

**Temperatura de fermentación:** 15-18 °C.

**Periodo de crianza:** más de 42 meses.

**Producción cosecha 2006:** 10.000 botellas.

### CATA Y MARIDAJE

De color amarillo paja, con burbuja fina y de desprendimiento lento. En nariz es complejo y elegante, se destacan aromas de frutos secos y tostados sobre un fondo de fruta madura. En boca es fresco, seco, corpulento y con nervio, con un post gusto agradable, limpio y largo. Carbónico muy bien integrado.

Recomendado para acompañar jamón ibérico y carnes rojas o blancas. Ideal para disfrutarlo sólo o con aperitivos.

Servir a una temperatura de 6 a 8 °C, en copa tipo flauta, alta, fina y sin decoración.



Ramon Canals  
*Propietario y enólogo*

# DURAN

GRAN RESERVA

## ROSÉ GRAN RESERVA Brut 2007

La variedad Pinot Noir con la autóctona Trepát. Cupaje innovador de nuestras raíces vitícolas con las nuevas aportaciones.

Gran Reserva de más de 30 meses de crianza en nuestras cavas.



### VIÑEDOS: Penedés *terroir*

**Región:** D.O. Cava. **Subregión:** Penedés superior (Pinot Noir y Trepát).

**Suelo:** franco-argiloso, con buena permeabilidad y capacidad de retención de agua. Pobre en materia orgánica.

**Altitud de plantación de los viñedos:** 450 m (Pinot Noir y Trepát).

**Pluviometría:** 515 l/m<sup>2</sup> de media anual.

### 1a FERMENTACIÓN: de mosto a vino base

**Cosecha:** vendimia manual, a finales de agosto la Pinot Noir y a principios de septiembre la Trepát.

**Prensado de la uva y fermentación del mosto:** llegada la uva en la bodega en perfecto estado sanitario, macera durante un período de 12 horas en la prensa neumática. Después del escurrido del mosto, el mosto flor de cada variedad fermenta por separado a temperatura controlada en depósito de acero inoxidable.

### 2a FERMENTACIÓN: de vino base a cava G. Reserva

**Vino base:** Pinot Noir y Trepát.

**Periodo de embotellado:** segunda semana de enero de 2008.

**Temperatura de fermentación:** 15-18 °C.

**Periodo de crianza:** más de 30 meses.

**Producción cosecha 2007:** 4.373 botellas.

### CATA Y MARIDAJE

De color rojo intenso con reflejos rubí, de burbuja fina y de desprendimiento lento.

En nariz es fresco, destacan los aromas florales y a fruta roja confitada, con elegantes notas de pastelería y tostados.

En boca es estructurado, equilibrado y goloso, con un postgusto largo y cremoso. Carbónico muy bien integrado.

Recomendado para acompañar aperitivos, pescados, arroces, ostras y mariscos. Adecuado para disfrutarlo en cualquier momento del día.

Servir a una temperatura de 6 a 8 °C, en copa tipo flauta, alta, fina y sin decoración.

Ramon Canals  
*Propietario y Enólogo*

# DURAN

GRAN RESERVA

## 5V GRAN RESERVA 2007 Brut



5 Variedades de uva procedentes de 5 Viñedos diferentes fusionadas con la elegancia de la barrica de roble francés de Allier.

Xarel.lo, Macabeo y Parellada con Chardonnay y Pinot Noir.

Gran Reserva de más de 36 meses de crianza en nuestras cavas.

Delicado y sofisticado.

### VIÑEDOS: Penedés *terroir*

**Región:** D.O. Cava. **Subregión:** Penedés superior (Parellada, Chardonnay y Pinot Noir) y Penedés central (Xarel.lo y Macabeo).

**Clima:** mediterráneo templado.

**Suelo:** franco-arcilloso, con buena permeabilidad y capacidad de retención de agua. Pobre en materia orgánica.

**Altitud de plantación de los viñedos:** 110 m (Xarel.lo), 250 m (Macabeo) y 315 m (Parellada, Chardonnay y Pinot Noir).

**Pluviometría:** 515 l/m<sup>2</sup> de media anual.

### 1a FERMENTACIÓN: de mosto a vino base

**Cosecha:** vendimia manual, a finales de agosto la Chardonnay y la Pinot Noir, a principios de septiembre la Macabeo, a finales de este mismo mes la Xarel.lo y a principios de octubre la Parellada.

**Prensado de la uva y fermentación del mosto:** prensa neumática, seleccionando únicamente el mosto flor. Fermentación de cada variedad por separado (Xarel.lo, Macabeo, Parellada y Pinot Noir) a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable. La Chardonnay fermenta en barrica de roble francés de Allier.

### 2a FERMENTACIÓN: de vino base a cava G. Reserva

**Vino base:** Xarel.lo, Macabeo, Parellada Pinot Noir y Chardonnay fermentado en barrica

**Periodo de embotellado:** segunda semana de enero de 2008.

**Temperatura de fermentación:** 15-18 °C.

**Periodo de crianza:** más de 36 meses.

**Producción cosecha 2007:** 5.560 botellas.

### CATA Y MARIDAJE

Un gran cava que destaca por su complejidad, elegancia y finura. De un color amarillo pálido, con burbujas muy finas que forman una perfecta corona. Aromas de fruta madura tropical, de pastelería y de especias dulces como la vainilla y la canela. Un paso en boca delicado, sabroso, cremoso y persistente. Carbónico muy bien integrado.

Servir a una temperatura de 6 a 8 °C, en copa tipo flauta, alta, fina y sin decoración.

Ramon Canals  
*Propietario y enólogo*